25ans 外商部

DELUXE デラックス

SECRET TOPICS

Photos : JUN NAKAMURA

断然キュートなセリーヌのバイスクレッタルック

ストで交通機関がマヒするのが日常茶飯事なうえ、エコ機運も手伝って、パリでは今自転車が大ブーム！ チャリンコスタイルもお洒落でないと、とセリーヌから「バイスクレッタ ルック」がお目見しました。パリジェンヌに負けず、私たちも佩爽と乗こなしたい。ブルゾン¥430,500 プルオーバー¥24,150 スカート¥73,500（すべてセリーヌ／セリーヌ ジャパン）

エルメスからエスプリ溢れるニュースを2つ！

1. ジンガロ記念スカーフはダイナミックに効かせたい

フランスで誕生した華麗な騎馬スペクタクル「ジンガロ」が待望の日本再来日。それを記念し、特別協賛を行うエルメスが「ジンガロ」の創立者バルタバスと愛馬ジンガロを描いたスカーフを作成！ ジンガロ特設シアター内のブティックと全国のエルメスブティックで販売します。スカーフ（70×70cm）¥38,850（エルメス／エルメスジャポン）●ジンガロ日本公演オフィシャルサイトhttp://www.zingaro.jp

2. 公式ウエブサイトは必見の可愛らしさ

リニューアルしたエルメスのウェブサイトはつい長居してしまう面白さ！ ゲームや動画のヴァリエーションが豊富で、ケリーの展開図をプリントアウトして、紙のケリーを組み立てられるペーパーケリーのコーナーなど、お楽しみがいっぱい。もちろんオンラインショッピングも！ まったく新しいエルメスワールドに浸れます。http://www.hermes.com

発表！E.アルマーニのバッグ&シューズ オブ ザ シーズン

エンポリオ アルマーニがそのシーズンを代表する小物として発表する「バッグ&シューズ オブ ザ シーズン」。今季は、軽やかなメッシュ×パテントのバッグとお揃いの靴が登場。レッド、ブルー、ライム、シルバー（シルバーのみ¥92,400）とこのホワイトの5色から。あなたのお気に入りを選んで！ バッグ（高さ21×横41×幅22cm）¥66,150 靴（ヒール3.5cm）¥50,400（2点共エンポリオ アルマーニ／ジョルジオ アルマーニ ジャパン）

V&A ミュージアム初の大規模な帽子展覧会

英・ビクトリア&アルバート美術館（V&A）で行われる帽子の展覧会は、紀元前のエジプトのマスクから1950年代のバレンシアガの帽子、ビクトリア女王のボネットなど300点以上が並ぶ大規模なもの。日本からは気鋭のデザイナー、ミサハラダが出展。この時期ロンドンを旅するなら必見です。（会期・2009年2/24～5/31 http://www.vam.ac.uk/collections/contemporary/hats/index.html）

エコリュクスなファブリックケア、ザ・ランドレス上陸

ウール&カシミア、デニム、水着などマテリアル別にヴァリエを揃え、しかも100%自然に分解される植物を原料とした、スペシャルな洗濯洗剤が上陸！ ラルフローレン ホームやシャネルに従事していた2名の女性によるプロジェクトなだけに、エコとお洒落に敏感です。各種ケア製品も充実のラインナップ。ウールカシミアシャンプー（500ml）¥2,940～ 問ザ・ランドレス ジャパン☎03-5368-1850

Terres de Truffes, Tokyo

テール・ド・トリュフ 東京

（左）本店では8割のゲストがオーダーするという必食レシピを日本の特上素材を使って、さらに豪華に。"ローストした北海黄金ポテト トリュフクリームソース"¥7,000（右下）"ロッシーニ 牛フィレのステーキ フランス産鴨のフォアグラソテー"¥9,900

DATA
東京都港区六本木6-10-2 六本木ヒルズ ヒルズサイドB1 ☎03-5786-6655 営11時～14時（L.O.）、17時半～22時（L.O.） 無休 ランチコース¥4,800～ ディナーコース¥15,000～。アラカルトあり

グルメスパイが行く！

Photos : YUKO UEHARA Text : SHOJIRO YANO

仏大統領も御用達のトリュフ・レストラン

今月は、美食の誉ひの頂点を体験させてくれる、最新フレンチ・レストランへとご案内します。

六本木ヒルズにトリュフ専門レストランが登場！ 全メニューに黒トリュフをたっぷりと使い、パリにある本店はサルコジ仏大統領も訪れるというVIPなお店。その東京店はシックなインテリアに、プライベートルームも用意して、頂点の美食を堪能するにふさわしい空間です。必食は、世界一贅沢なペイクドポテト"ローストした北海黄金ポテト トリュフクリームソース"。うっとりするような芳醇な香りと濃厚なソースは、まさにゴージャスのひと言。さらに、もうひとつのスペシャリテ"ロッシーニ"は、柔らかでジューシーな牛フィレステーキにフォアグラ、とろりとした赤ワインソースの力強い味わい。一度食べたら忘れられないインパクトある美味しさが絶品。"今年一番の贅沢体験は、やはりこのお店で！"

●この特集に掲載された商品のお問い合わせ先は、巻末の協力店リストにあります。